

## Avvertenze sul consumo di funghi

I funghi considerati “mangerecci” devono essere conservati in contenitori rigidi ed aerati e tenuti in luogo fresco (in frigorifero nel reparto frutta e verdura).

Il consumo e le operazioni di conservazione devono avvenire nel più breve tempo possibile, attenendosi alle eventuali modalità di utilizzo indicate.

Alcuni funghi necessitano di operazioni preliminari per essere consumati in sicurezza: ad esempio nel caso del “chiodino” (*Armillaria mellea* e relativo gruppo) occorre eliminare il gambo, effettuare la prebollitura per almeno 15-20 minuti e gettare anche l'acqua di cottura.

Si consiglia di **non consumare funghi**:

- in caso di dubbi sulla commestibilità;
- in grandi quantità e in pasti consecutivi;
- crudi (ad eccezione delle pochissime specie che si prestano all'uso);
- alle donne in gravidanza o allattamento e ai bambini nei primi anni di vita;
- alle persone intolleranti a particolari alimenti o farmaci, o che soffrono abitualmente di disturbi a stomaco, fegato, intestino, pancreas, senza il consenso del medico.

Se insorgono disturbi dopo il consumo, è necessario:

- recarsi immediatamente all'Ospedale al primo sospetto o ai primi sintomi di malessere;
- portare con sé eventuali avanzi del pasto e dei funghi consumati, residui della pulitura e tutti i funghi della stessa partita eventualmente conservati (cotti, crudi o congelati), utili ai fini della determinazione;
- fornire indicazioni utili per l'identificazione delle specie consumate e del loro luogo di raccolta.

### Ricorda:

**Non esistono metodi, ricette, oggetti, ortaggi, metalli o altro in grado di indicare la tossicità del fungo.**

**L'unico metodo sicuro per stabilire la commestibilità è quello di classificarlo, sulla base delle sue caratteristiche, come appartenente a specie di comprovata commestibilità.**

## Norme principali sulla raccolta dei funghi

- la raccolta è limitata alle sole parti fuori terra ed è consentita dall'alba al tramonto;
- il massimo quantitativo consentito è di 3 kg a persona (salvo esemplare unico di maggior peso o che si tratti di “chiodino”);
- è vietato: usare rastrelli, uncini o altri attrezzi che possano danneggiare il terreno; raccogliere ovuli chiusi di *Amanita caesarea* (ovulo buono); distruggere funghi di qualsiasi specie, anche se non commestibili o velenosi;
- occorre raccogliere funghi interi e non marcescenti, e scegliere solo quelli ritenuti commestibili;
- il trasporto deve avvenire in contenitori rigidi, aerati e forati; nella stagione calda è bene utilizzare frigo portatili e comunque mantenere i funghi al riparo dal sole.

## Regole comportamentali per i raccoglitori

Il primo requisito è essere bene allenati, in grado di affrontare le camminate nei luoghi di raccolta.

Munisciti di bevande ricche di sali minerali e di cibi energetici e leggeri (in caso di ritardi, maltempo, smarrimento, affaticamento, cadute, etc.) ed evita il consumo di alcolici.

Indossa pantaloni lunghi e scegli capi colorati per essere visibile nella vegetazione in caso di incidenti. Sono indispensabili: gli scarponi da montagna, per evitare scivolate, e un bastone o una piccozza (meglio se col manico ad ombrello) per aumentare l'equilibrio e ottimizzare le energie. A questo proposito, un cestino che sia non solo rigido e forato, ma anche a tracolla, lascia sempre le mani libere per appoggiarsi o attaccarsi col bastone e per ripararsi negli incidenti.

Ascolta prima le previsioni del tempo e portati una bussola e una cartina particolareggiata (specie se vai in territori non conosciuti). Avvisa i familiari e/o conoscenti su dove intendi andare; è sempre consigliato fare le escursioni in coppia. Porta con te il cellulare, ma ricorda che potresti trovarti in zone non coperte dalla rete telefonica.

## In caso di incidenti

Se hai a disposizione un cellulare e riesci ad usarlo chiama il 112, identificati e dai tutte le informazioni possibili anche sul luogo in cui ti trovi ed infine lascia libero il telefono.



# Funghi

Determinazione,  
commestibilità e  
identificazione

Edizione 2016

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Insubria

## Come accedere al servizio

Le prestazioni erogate ai privati sono gratuite. A seguito dell'esame di commestibilità viene appositamente rilasciata una copia del riscontro di visita.

I funghi devono essere presentati alla visita in contenitori rigidi e forati (cestini o contenitori analoghi). Si consiglia di separare opportunamente le diverse specie fungine raccolte.

I funghi sottoposti a visita devono essere:

- freschi (non congelati o scongelati, non essiccati, non diversamente conservati);
- interi (non recisi o tagliati, non spezzettati, non lavati, non raschiati o comunque privi di parti essenziali al riconoscimento);
- sani ed in buono stato di conservazione (non tarlati, ammuffiti, fermentati, fradici, eccessivamente maturi);
- puliti dal terriccio, foglie e/o altri corpi estranei;
- provenienti da aree non sospette di esposizione a fonti di inquinamento chimico microbiologico (discariche di rifiuti, vicinanze di strade ad intenso traffico veicolare, forni inceneritori, colture con antiparassitari, etc.)

All'esame di commestibilità deve essere sottoposto tutto il quantitativo raccolto, e nel più breve tempo possibile. Il "campione" non serve: la massa lasciata a casa può contenere anche un solo pezzo di funghi di specie velenosa o mortale.

I funghi giudicati non mangerecci saranno immediatamente confiscati per la distruzione. Non potranno essere restituiti all'utente, per nessuna ragione, gli esemplari di specie velenose o non giudicate mangerecce.

### Attenzione:

**Non verranno accettati al controllo funghi non interi, marcescenti, o presentati in contenitori diversi da quelli consentiti.**

## Orari di apertura 2016

L'appuntamento telefonico va preso con almeno un giorno di anticipo, chiamando i numeri sotto indicati nei giorni feriali dalle 9 alle 12. L'accesso verrà fissato secondo disponibilità del micologo.

È consentito l'accesso all'Ispettorato Micologico in qualsiasi sede, indipendentemente dalla residenza o dal domicilio.

Sede Territoriale di Como			
<b>Como</b> via Castelnuovo, 1 tel. 031 370421	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 9.00 alle 11.00 venerdì dalle 8.30 alle 10.30
<b>Como</b> via Croce Rossa, 1/3 tel. 031 370752	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	mercoledì dalle 9.00 alle 11.00
<b>Bellagio</b> via Lazzaretto, 10 tel. 338 7063477	dal 5 al 12 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 19 agosto al 4 novembre	nei giorni previsti previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 9.00 alle 11.00 venerdì dalle 17.30 alle 19.30
	dal 7 al 28 novembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
<b>Cantù</b> via Cavour, 10 tel. 031 3512811 031 3512813	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e mercoledì dalle 14.30 alle 15.30
<b>Fino Mornasco</b> via Trieste, 5 tel. 031 8830326 031 8830314	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e giovedì dalle 14.00 alle 15.30
Sede Territoriale di Varese			
<b>Varese</b> via O. Rossi, 9 Padiglione Tanzi tel. 0332 277111 0332 277240	dal 1 luglio al 29 luglio	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 agosto al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e venerdì dalle 11.00 alle 12.30 mercoledì dalle 14.00 alle 15.00
<b>Gallarate</b> via L. da Vinci, 1 tel. 0331 709967 0332 277240	dal 1 luglio al 2 settembre	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 5 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì e giovedì dalle 11.00 alle 12.30 mercoledì dalle 14.00 alle 15.00
<b>Luino</b> via G. Verdi, 6 tel. 0332 542822 0332 277240	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì, mercoledì e venerdì dalle 11.30 alle 12.30
<b>Tradate</b> via Gradisca, 16 tel. 0331 815102 0332 277240	dal 1 luglio al 31 agosto	solo su appuntamento telefonico	in giorni e orari da concordare
	dal 1 settembre al 30 novembre	nei giorni previsti o previo appuntamento telefonico	lunedì dalle 11.30 alle 13.00